TIGER
タイガー魔法瓶

JKJ-B型
JKJ-10E7
JKJ-18E7

品 番

家庭用

IH炊飯ジャー

炊きたて®

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

もくじ

はじめに

1 安全上のご注意 ……………… 2
2 各部のなまえとはたらき … 5
上手に使うポイント ……… 6
ごはんをおいしく炊くためのコツ ……………… 7

使いかた

3 ごはんを炊く前の準備 …… 8
4 ごはんの炊きかた ………… 9
炊飯時間の目安 ……………10
5 ごはんが炊きあがったら … 11
6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた ………………12
7 予約吸水タイマー炊飯のしかた… 14
8 保温について ………………15
9 再加熱のしかた ……………16
10 うまく炊けない？と思ったら… 17
11 調理のしかた………………18
12 食パンの作りかた…………20
13 調理やパンがうまく作れない？と思ったら ……………………24
14 お手入れのしかた…………25

困ったときは

15 故障かな？と思ったら ……28
こんな表示が出たときは …29

その他

メニューガイド ……………30
現在時刻の合わせかた ……34
仕様…………………………34
停電があったとき …………35
消耗品・別売品のお買い求めについて ………35
保証とサービスについて …35
連絡先………………………35

日本国内 100V 専用

交流 100V 以外の電源では使用できません。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。



取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷[*1]を負うことが想定される内容を示します。



取り扱いを誤った場合、使用者が傷害[*2]を負うことが想定されるか、または物的損害[*3]の発生が想定される内容を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明


注 意

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。


禁 止

⊘記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。


指 示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。




禁 止

交流 100V 以外では使わない。(日本国内 100V 専用)
火災・感電の原因。


必ず実施

定格 15A 以上のコンセントを単独で使う。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。


禁 止

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。


必ず実施

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。


必ず実施

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。


禁 止

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。


ぬれ手禁止

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。


禁 止

炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。




接触禁止

蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。




禁 止

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。


水ぬれ禁止

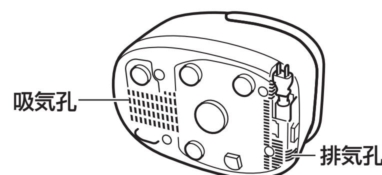
水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。


分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。


禁 止

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。




禁 止

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。
〈してはいけない調理例〉
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
・クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する。


必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉
・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
・内なべが変形している。
・その他の異常や故障がある。
すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

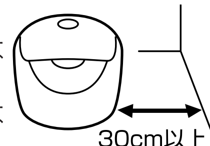



禁 止

不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。


禁 止

壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは 30cm 以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。




禁 止

水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。


禁 止

専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。


接触禁止

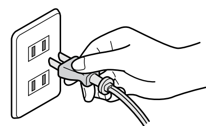
使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。


プラグを抜く

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。


必ず実施

必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。




必ず実施

電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。
電源コードが当たってけがをするおそれ。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

1 安全上のご注意

⚠注意



必ず実施

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。

本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。



必ず実施

お手入れは、本体が冷えてから行う。

高温部にふれることによるやけどのおそれ。



接触禁止

本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。

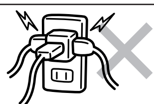
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

お願い

●**取り扱いはていねいに。**
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

●**ふたを開けるときは、蒸気に注意する。**
やけどのおそれ。

●**タコ足配線はしない。**
火災のおそれ。



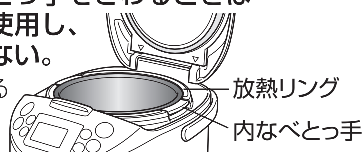
●**炊飯中☆は本体を移動しない。**
やけどやふきこぼれの原因。

●**丸洗いはしない。**
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

●**吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。**
カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。感電や漏電、火災・故障の原因。

●**磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。**
テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。

●**使用中、放熱リングに手をふれない。また、内なべとっ手をさわるときはなべつかみを使用し、直接手をふれない。**
高温になっているため、やけどのおそれ。



末永くご使用いただくためのご注意

●**こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。**
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

●**炊飯中☆、本体にフキンなどをかけない。**
本体やふたの変形・変色の原因。

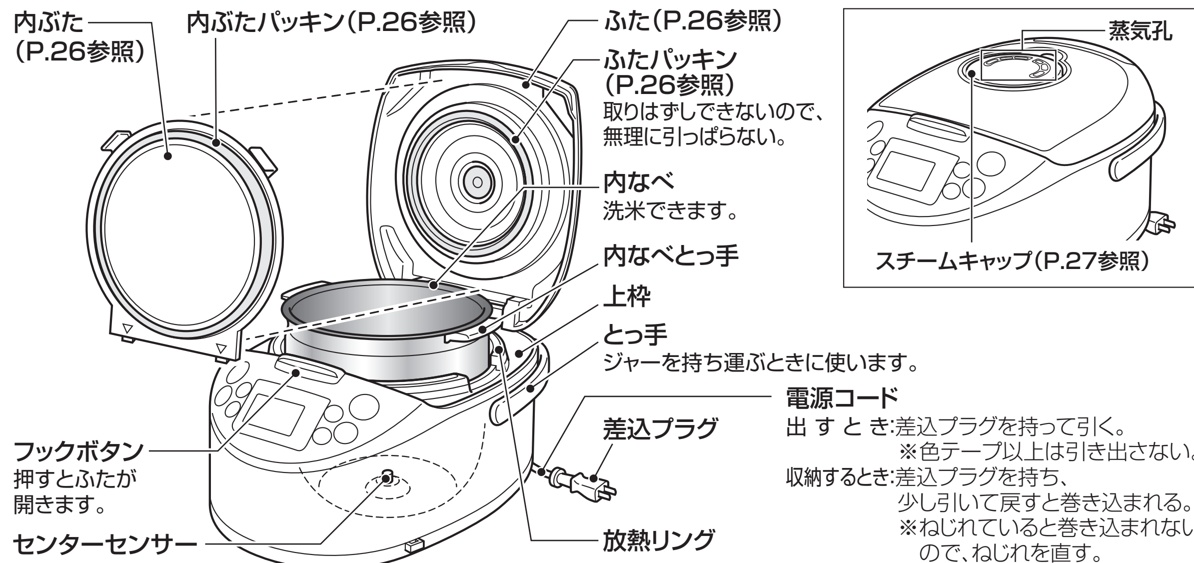
●**機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。**

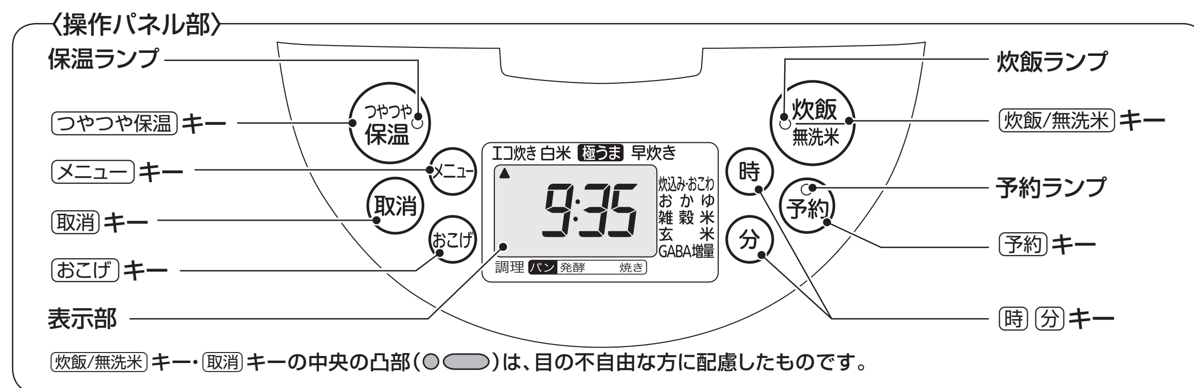
●**内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。**

●**内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。**
・内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温しない。
・内なべの中で酢を使用しない。
・付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
・内なべにザルなどをのせない。
・内なべに食器類など、かたいものを入れない。
・金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
・食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

2 各部のなまえとはたらき





炊飯/無洗米 キー・取消 キーの中央の凸部(○ ⬭)は、目の不自由な方に配慮したものです。

付属品の確認

〈しゃもじ〉

〈計量カップ〉
約1合（約0.18L）



音について

炊飯中☆・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。
●「ブーン」という音（ファンが作動している音）
●「ジーッ」や「チリリリ…」という音（IHが作動している音）

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。（P.34）

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。
●リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
●リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

ご注意 リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

内なべ（土鍋コーティング）について

土鍋で炊くごはんのおいしさに近づけるため、金属釜に、土鍋に含まれている素材をコーティングしています。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。



毎日の食卓に大活躍!
炊きたて®を上手に使うポイント

ごはんを炊く ➡P.9～11参照



エコ炊き	白米（無洗米）を炊くときに選びます。「白米」メニューと比べて、少しかためになりますが、少ない消費電力量（約2～18%削減）で炊くことができます。
白米	白米（無洗米）を炊くときに選びます。また、おこげ選択をすると、こうばしいおこげごはんも炊けます。
極うま	白米（無洗米）の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。「白米」の2倍の時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、味わい深いごはんが炊きあがります。
早炊き	白米（無洗米）を早く炊きたいときに選びます。
炊込み	炊込みごはんを作るときに選びます。また、おこげ選択をすると、こうばしいおこげごはんも炊けます。
おこわ	おこわを作るときに選びます。※おこげを選択できますが、選ばないでください。
おかゆ	おかゆを作るときに選びます。
雑穀米	麦、あわ、ひえ、黒米、赤米、アマランサスなどの雑穀を白米といっしょに炊くときに選びます。
玄米	玄米を炊くときに選びます。
GABA増量（玄米ギャバ増量）	玄米をやわらかく食べやすく炊きたいときに選びます。（「玄米」よりも炊飯時間を長くして炊きあげます。）また、健康に役立つと話題の栄養素であるギャバ（ガンマ-アミノ酪酸）を「玄米」に比べて増やします。

※炊飯容量は、P.34 参照。

「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み・おこわ」「おかゆ」「雑穀米」メニューは、無洗米が選べます。水加減やお米の浸水時間を気にせず、無洗米が楽においしく炊けます。

無洗米 洗う手間のかからない「無洗米」。ヌカをきれいに取ってあるため、とぎ汁で海や川を汚さないから、環境にもやさしいお米です。

タイマーを使って炊く ➡P.12～15参照

炊きあがり予約（予約1･2）と、予約吸水が選べます。「エコ炊き」「白米」「極うま」「おかゆ」「雑穀米」「玄米」「GABA増量」メニューで、タイマー予約することができます。

炊きあがり予約タイマー

予約1･2の2通りの時刻が記憶でき、設定した時刻にごはんを炊きあげます。

予約吸水タイマー

内なべを炊飯ジャーにセットした後、つけおき時間（お米に吸水させる時間）を予約することができます。設定した時間経過後に炊きはじめます。

再加熱する ➡P.16参照

保温中のごはんを、食べる前に再加熱することができます。

調理する ➡P.18･19参照

シチューやおでんなどのお料理が手軽に作れます。

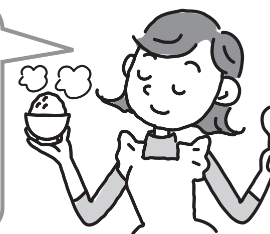


パンを焼く ➡P.20～23参照

外はこうばしく中はやわらか。ふっくらおいしい手づくりパンが楽しめます。



「炊きたて®」で作るおいしいごはん物やパンのメニューを30～33ページにご紹介しています



ごはんをおいしく炊くためのコツ



炊く前の準備は8ページ、炊きかたは9～15ページをお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

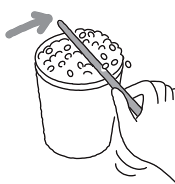
精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。



付属の計量カップで正確にはかる

（1カップは約0.18L）

※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。



洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。



発芽玄米・胚芽米・分づきを炊くときは「白米」「極うま」メニューを選びましょう

無洗米を炊くとき

- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）
- 水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）



お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
エコ炊き	「エコ」の目盛を目安にお好みで。
白米・早炊き・雑穀米	「白米」の目盛を目安にお好みで。
極うま・炊込み	「極うま」の目盛を目安にお好みで。
おこわ（もち米とうるち米）	「白米」と「おこわ」の目盛の間。（もち米だけの場合より水量は多めに。）
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。
おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。五分がゆの場合は、「おかゆ･五分」の目盛。
玄米・GABA増量（玄米ギャバ増量）	「玄米」の目盛。

※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
※基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、⅓目盛以上の増減はお避けください。
※胚芽米･麦飯・発芽玄米・分づきは、「白米」の目盛を目安に水加減してください。
※発芽玄米・雑穀米は市販の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量（下表）は必ず守りましょう。

メニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
炊込み	4合以下	7合以下
おこわ	3合以下	6合以下
全がゆ	1合以下	2合以下
玄米	3合以下	5合以下

おこわを炊くとき

洗米後、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。



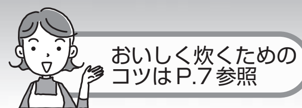
玄米に白米を混ぜて炊くとき

- 玄米が白米よりも多いときは、「玄米」を選んでください。（P.10 参照）
- 玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」「極うま」を選んでください。（P.9～10 参照）（このとき玄米は、1～2時間つけおきして吸水させてから炊いてください。）

雑穀を白米に混ぜて炊くとき

- 雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。白米と雑穀を合わせた量は最大で 1.0Lタイプ：5.5カップ、1.8Lタイプ：10カップ
- 雑穀は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

ごはんを炊く前の準備

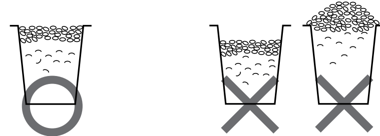


1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。
※付属の計量カップすりきり一杯で約1合（約0.18L）

ワンポイント　無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉　〈間違った計量例〉



ご注意　指定の炊飯量（P.34の仕様表参照）以外で炊かない。うまく炊けない原因。
※具を入れて炊く場合はP.7参照。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

※無洗米の場合は、P.7参照。

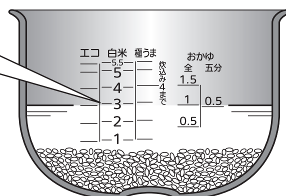


ご注意　お湯（35℃以上）で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

3 水加減する

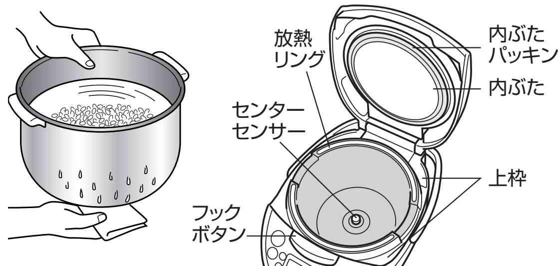
内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

ワンポイント　お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.7の目安表を参照）



4 水滴・米つぶなどをふき取る

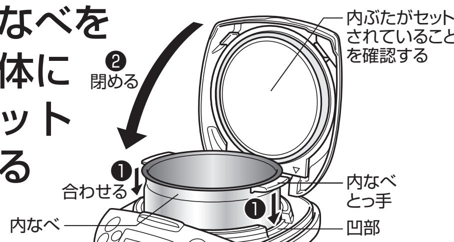
〈内なべ外側や縁〉　〈本体内側〉



ご注意　上枠や放熱リング、フックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中☆にふたが開く原因。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

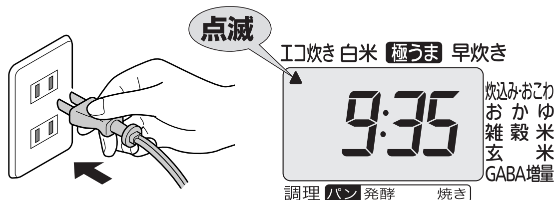
5 内なべを本体にセットする



ご注意　内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っぱってリングとパッキンをはずし、P.26の要領で再度取りつける。

はずれている

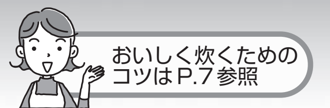
6 差込プラグをコンセントに差し込む



ご注意　保温ランプが点灯している場合は、［取消］キーを押して、消灯させる。

音　内なべをセットしない状態で、［炊飯/無洗米］キーを押したとき、または、［つやつや保温］キーを押したときは、「ピピピ…」と音でお知らせします。

ごはんの炊きかた



「白米」「炊込み・おこわ」メニュー

●「白米」「炊込み・おこわ」は、おこげ と 無洗米 が選べます。

1 ［メニュー］キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。



※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

2 おこげごはんにするときは、［おこげ］キーを押す



※「おこげ」を取り消す場合は、再度［おこげ］キーを押す。

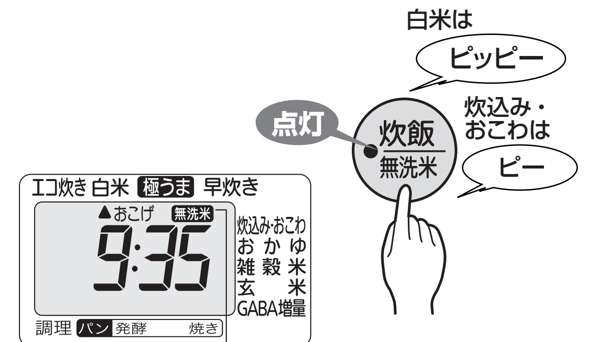
ワンポイント
●おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こうばしい香りがしておいしくなります。
※お米の種類によっては、おこげがつきにくい場合があります。
●おこげのこうばしさを損なわないために、炊飯後は早めにお召し上がりください。

ご注意
●おこげごはんは、かたくなるので注意する。
●おこわのときは、おこげを選ばないでください。

3 ［炊飯/無洗米］キーを1回押す

（無洗米のときは、2回押す）

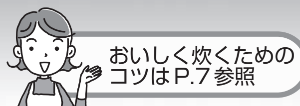
炊飯が開始されます。



※「無洗米」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度［炊飯/無洗米］キーを押す。

使いかた

4 ごはんの炊きかた

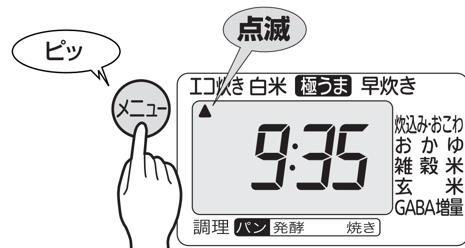


「エコ炊き」「極うま」「早炊き」「おかゆ」「雑穀米」「玄米」「GABA増量（玄米ギャバ増量）」メニュー

- 「エコ炊き」「極うま」「早炊き」「おかゆ」「雑穀米」は、無洗米 が選べます。
  （「玄米」「GABA増量（玄米ギャバ増量）」は選べません。）
- 「極うま」は、「白米」の2倍の時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、白米の甘み・うまみ・粘りを引き出し、味わい深いごはんを炊きあげます。

1 メニュー キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。



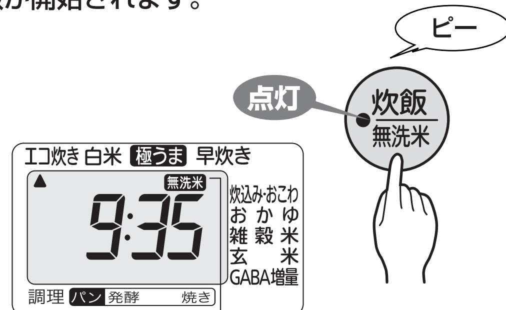
※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

ご注意 「早炊き」は、「エコ炊き」「白米」「極うま」に比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

2 炊飯/無洗米 キーを1回押す

（無洗米のときは、2回押す）

炊飯が開始されます。



無洗米のときは表示

※「無洗米」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度 炊飯/無洗米 キーを押す。

分量について

具や雑穀の分量については、P.7を参照してください。

炊飯時間の目安

サイズ ＼ メニュー	エコ炊き	白米	極うま	早炊き	炊込み・おこわ
1.0L（5.5合）タイプ	41～51分	41～51分	64～74分	18～35分	38～70分
1.8L（1升）タイプ		43～54分	65～76分	18～43分	37～67分

サイズ ＼ メニュー	おかゆ	雑穀米	玄米	GABA増量（玄米ギャバ増量）
1.0L（5.5合）タイプ	57～67分	53～63分	72～82分	4時間27分～4時間37分
1.8L（1升）タイプ	58～68分	54～64分	78～88分	4時間36分～4時間46分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧100 V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位）
※無洗米を選択された場合は、各メニューともに1～6分長くなります。
※「炊込み」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の時間とほとんど変わりません。
※「白米」メニューで「おこげ」の炊飯をされた場合は、上記の時間より1～5分長くなります。
※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

5 ごはんが炊きあがったら

1 「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間が1分単位で表示されます。
※メニューによってむらし時間が異なります。



2 炊きあがると

自動的に保温します。



※「おかゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温はされませんので、お早めにお召し上がりください。

3 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。
※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。



ご注意 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 取消 キーを押す



ご注意 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するときに保温ランプが点灯して炊飯できません。

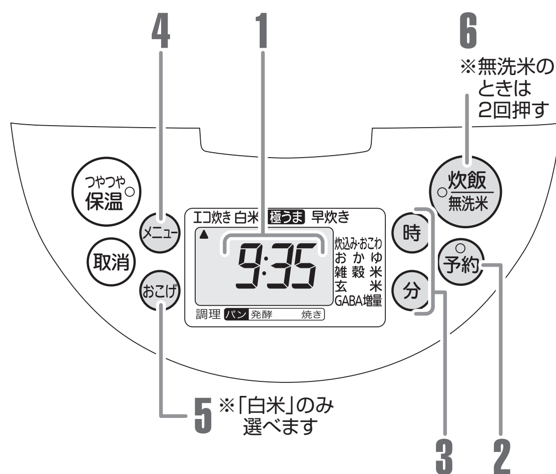
2 差込プラグを抜いて、電源コードを収納する
（P.5 参照）

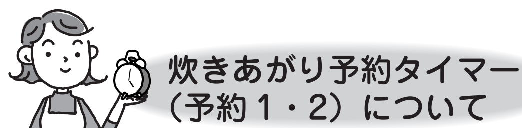
3 お手入れする
（P.25～27参照）

使いかた

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

おいしく炊くためのコツはP.7参照





炊きあがり予約タイマー（予約１・２）について

食べたい時刻に炊きあげることができます。

●「予約1」または「予約2」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。
●「予約1」「予約2」の2通りの時刻が記憶できます。
例えば「予約1」を朝食用、「予約2」を夕食用に設定できます。
●一度設定した時刻はそのまま記憶します。

例えば、「予約1」で13：30に設定すると、
13時30分に炊きあがります。

1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.34参照。



2 予約キーを押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」の順に切り替わります。
※予約吸水の場合は、P.14参照。



※前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせの必要はありません。

ご注意
●下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
・「早炊き」「炊込み・おこわ」「調理」「パン」の場合。
・下表の時間未満の場合。（無洗米の場合も下表の時間と同じ。）

メニュー	タイマーセットができない時間
エコ炊き	1時間10分未満
白米	1時間10分未満
白米（おこげ）	1時間15分未満
極うま	1時間30分未満
おかゆ	1時間10分未満
雑穀米	1時間15分未満
玄米	1時間35分未満
GABA増量（玄米ギャバ増量）	4時間50分未満

・表示部の時計が「0：00」で点滅している場合。
・内なべをセットしていない場合。
●保温ランプが点灯している場合は、取消キーを押して消灯させる。（点灯していると、予約できません。）

音
●予約キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
●タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約キーまたは炊飯/無洗米キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

3 時 分キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

※時刻は24時間で表示されます。



● 時キーは1時間単位、分キーは10分単位で合わせることができます。
●押し続けると、早送りができます。

ご注意 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

4 メニューキーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



5 おこげごはんにするときは、おこげキーを押す

（「白米」のみ）



6 炊飯/無洗米キーを1回押す

（無洗米のときは,2回押す。「エコ炊き」「白米」「極うま」「おかゆ」「雑穀米」のみ）

予約完了です。

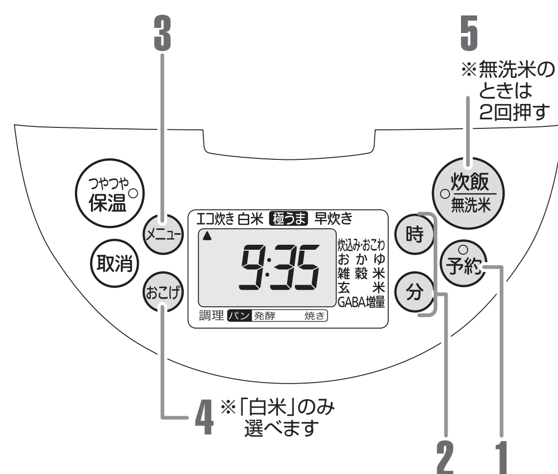


※タイマーセットを間違えたときは、取消キーを押して、P.12の2からセットし直してください。

使いかた

7 予約吸水タイマー炊飯のしかた







炊飯前に、お米に自然吸水させる（つけおき）時間がセットできます。

●炊飯ジャーに内なべをセットし、「予約吸水」を選んで時間を合わせると、合わせた時間経過後に炊き始めます。

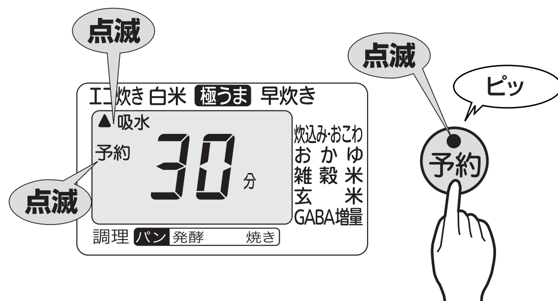
●吸水時間は、10～60分まで10分単位で合わせることができます。

例えば、「予約吸水」で50分に設定すると、
50分後に炊き始めます。

1 予約 キーを押して、「予約吸水」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」の順に切り替わります。

※予約1・2の場合は、P.12参照。



ご注意
●下記の場合は、予約吸水ができません。
・「早炊き」「炊込み・おこわ」「調理」「パン」の場合。
・表示部の時計が「0：00」で点滅している場合。
・内なべをセットしていない場合。
●保温ランプが点灯している場合は、取消 キーを押して消灯させてください。（点灯していると、予約できません。）

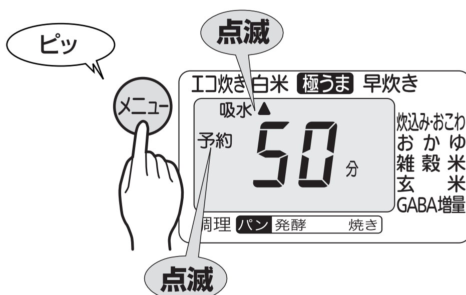
音
● 予約 キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
●タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約 キーまたは 炊飯/無洗米 キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

2 時 分 キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる



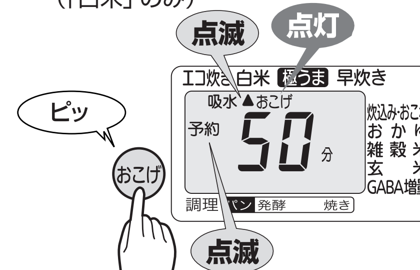
●10～60分まで10分単位で合わせることができます。
● 時 キーを押すごとに10分ずつ増え、
分 キーを押すごとに10分ずつ減ります。

3 メニュー キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる



4 おこげごはんにするときは、おこげ キーを押す

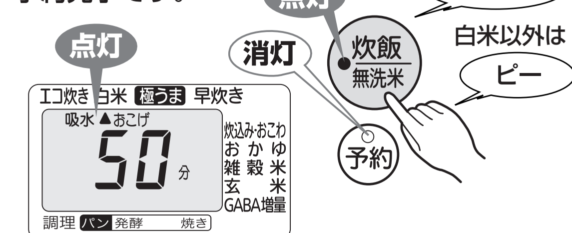
（「白米」のみ）



5 炊飯/無洗米 キーを1回押す

（無洗米のときは、2回押す。「エコ炊き」「白米」「極うま」「おかゆ」「雑穀米」のみ）

予約完了です。



8 保温について

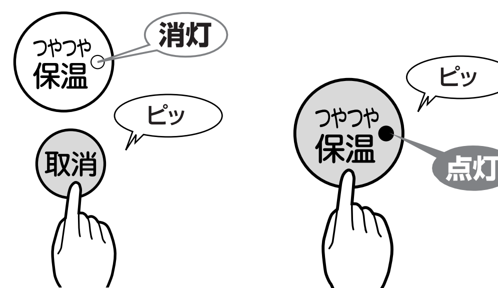
白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。
炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。

■保温を中止するとき

取消 キーを押します。
（保温ランプが消灯）

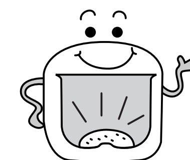
■再度保温するとき

つやつや保温 キーを押します。（保温ランプが点灯）



少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。



保温経過時間の表示について

時 キーを押している間、保温経過時間が24時間（24h）まで1時間単位で表示されます。
24時間を超えると、「24」が点滅し、「h」が点灯します。



ご注意
●保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
●におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。

・冷やごはんの保温
・冷やごはんのつぎ足し
・しゃもじを入れたままの保温
・コンセントを抜いての保温
・24時間以上の保温
・最小炊飯量以下の保温
（P.34の仕様表を参照）
・白米（無洗米）以外の保温

●「おかゆ」は、できあがったら 取消 キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露がおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
●内なべの縁・パッキン類・放熱リングにごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・べたつきの原因。
●ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召し上がりください。

9 再加熱のしかた

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

ご注意
- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
  - ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
  - ・ごはんが最小炊飯量（1.0Lタイプは1合、1.8Lタイプは2合）以下のとき。
  - ・3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1〜2杯の打ち水を均一に行う

ワンポイント 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する

つやつや保温 点灯

※保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、〔つやつや保温〕キーを押す。（P.15参照）

4 〔炊飯/無洗米〕キーを押す

ピー

点滅 炊飯 無洗米

エコ炊き 白米 極うま 早炊き 10:35 炊込み・おこわ おかゆ 雑穀米 玄米 GABA増量 調理 パン 発酵 焼き

残り時間を表示

あと 2分

ピーピーピー

つやつや保温 点灯　炊飯 無洗米 消灯

10:42

※再加熱をやめたい場合は、〔取消〕キーを押す。

音 ごはんが冷たい（約55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ…」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



10 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中、再加熱したごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、雑穀の量、水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さなかった（保温を取り消さずに〔炊飯／無洗米〕キーを押した）	内なべの裏・センサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	ふたが確実に閉まっていない	おこげの炊飯をした	具、雑穀を混ぜ込んで炊いた	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不充分
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●		●	●	●	●			●		●		●		●
	やわらかすぎる	●	●		●	●	●	●			●		●		●	●	
	生煮えになる	●	●	●	●	●					●				●	●	
	しんがある	●	●	●	●	●					●				●	●	●
	おこげができる	●	●		●	●				●	●	●		●			●
	ぬか臭い									●							
炊飯中に	蒸気がもれる	●			●	●			●				●				●
	吹きこぼれる	●	●		●				●	●					●		●
	炊飯時間が長い	●	●		●	●	●		●								
参照ページ		7·8·34	9〜15	11	8·25〜27	−	35	11	8·25〜27	7·8	7·8	−	8·25〜27	9·13·15	7	−	25〜27

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センサーにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を24時間以上続けている	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	調理・パンを作った後、においを取り除かなかった
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●		●	●	●	●		●	●	●		●
	変色する		●		●	●		●		●	●	●	●	●	●			
	パサつく	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●			
	ベタつく	●	●	●	●	●			●									
再加熱したごはんがパサつく		●	●					●				●					●	
参照ページ		7·8·34	8·25〜27	35	11	8·25〜27	7・8	16	12·13	15	15	15·16	15	15	15	25〜27	16	19·23·27

11 調理のしかた（「調理」メニュー）

下記のようなお料理を手軽に作ることができます。お料理の作りかたは、メニューガイド（P.32）をご参照ください。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88℃に温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。
シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込む料理に適します。

メニュー例
ビーフシチュー、おでん

ワンポイント 「ビーフシチュー」「おでん」の作りかたについては、メニューガイド（P.32）にご紹介しています。

ご注意
- メニューガイドに記載されているメニュー以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理する。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始める。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れる。
- ちくわやかまぼこなどの練り物は加熱するとふくれるので、入れる量を加減する。

調理するときの、基本的な操作手順

1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

ご注意 材料は、内なべ内側の「白米」の目盛を目安に入れる。（下記の表を参照）
最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりします。また、最小量より少なくてもふきこぼれる場合があるので注意する。

白米の目盛			
1.0Lタイプ		1.8Lタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5以下	2以上	8以下	3以上

3 差込プラグをコンセントに差し込む

4 メニュー キーを押して「調理」を選ぶ



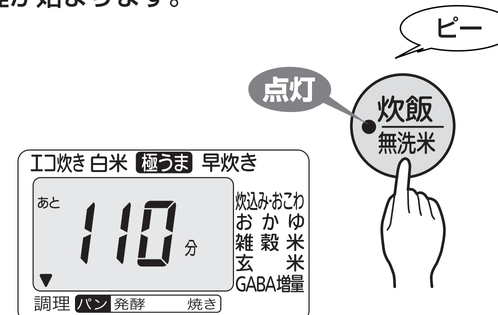
5 調理時間を合わせる

調理時間は、時 分 キーで合わせます。
5～180分まで5分単位で設定できます。
※ 時 キーを押すごとに5分ずつ増え、
分 キーを押すごとに5分ずつ減ります。



6 炊飯/無洗米 キーを1回押す

調理が始まります。



ご注意 途中でふたを開けない。

7 できあがったら

保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。



※調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で 時 キーを押して追加の調理時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押す。（最大30分追加できます。）

ご注意 調理が足りない場合、追加で調理する前に 取消 キーを押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。
(1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
(2) 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
(3) 再度、内なべを本体にセットする。
(4) P.18の 4 からの要領で調理する。

※調理の保温中に温めなおしたいとき（食べ頃温度にしたいとき）は、保温ランプ点灯時に 炊飯/無洗米 キーを押して再加熱する。再加熱の残り時間を表示し、再加熱が終了すると「ピーピーピー」と3回音が鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

調理が終わったら…

1 取消 キーを押す

取消 キーを押すと、保温ランプが消灯します。



2 P.27 の要領でにおいを取り除く

※調理が終わって 取消 キーを押さなければ、そのまま保温を続け、1時間単位で1時間（1h）から6時間（6h）まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。
※料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

使いかた

12 食パンの作りかた（「パン発酵・パン焼き」メニュー）

食パン以外に、メニューガイド（P.33）に記載されているパンを作ることができます。

ご注意
- ●うまくできないことがありますので、メニューガイドに記載されているパン以外は作らないでください。
- ●イーストは必ずドライイーストをご使用ください。

■ 材料（材料は正確に計量してください。）

1.0Lタイプ（2～3人分）	
強力粉	200g
ドライイースト	3g（小さじ1弱）
砂糖	5g（小さじ1 1/2）
塩	2g（小さじ1/3）
バター	15g
スキムミルク	8g（大さじ1と小さじ1）
ぬるま湯（約30℃）	130mL
1.8Lタイプ（3～4人分）	
強力粉	300g
ドライイースト	4.5g（小さじ1 1/2）
砂糖	7.5g（小さじ3）
塩	3g（小さじ1/2）
バター	22.5g
スキムミルク	12g（大さじ2）
ぬるま湯（約30℃）	200mL

1 材料を全てボウルに入れ、手でまとめる

❶強力粉はふるっておき、バターは室温に戻してやわらかくしておく。

❷強力粉をボウルに入れ、スキムミルク・砂糖・ドライイーストの順に加え、塩はドライイーストに直接ふれないように加える。



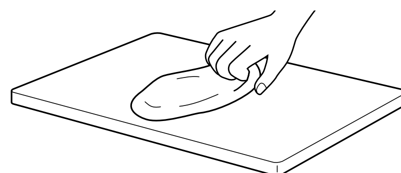
❸さらにバターを加え、ドライイーストの上にぬるま湯をかける。

❹木ベラで全体を混ぜ合わせてから、手でまとめる。



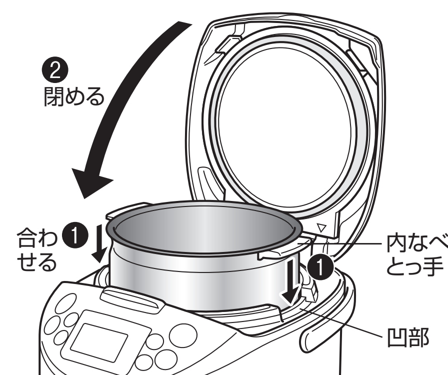
2 ある程度まとまったら、台の上に出し、約20分間こねる

引き伸ばしては折りたたみ、よくこねる。
生地がなめらかになり、切れずにうすくのばせるようになれば、こね完了。



3 2を丸めて内なべの中央に置く

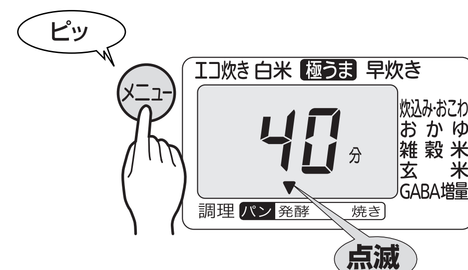
4 内なべを本体にセットする



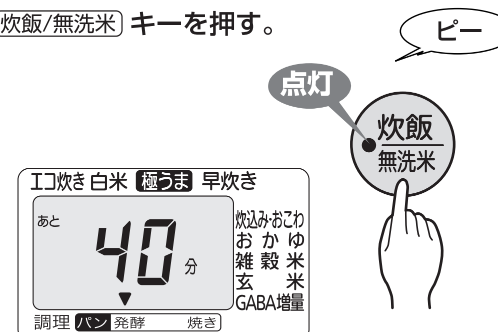
5 差込プラグをコンセントに差し込む

6 40分間発酵させる（1次発酵）

❶ メニュー キーを押して「発酵」を選ぶ。



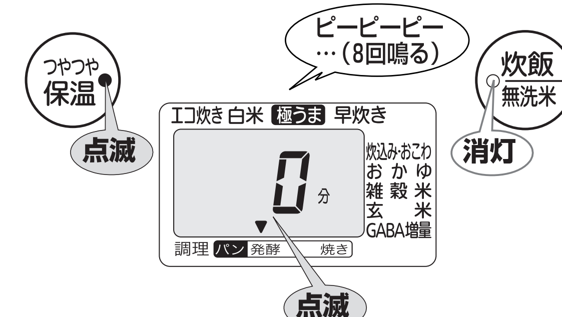
❷ 炊飯/無洗米 キーを押す。



※発酵時間を40分以外に合わせる場合は、「発酵」を選択後、時 分 キーで時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押す。
（時 キーを押すごとに5分ずつ増え、
分 キーを押すごとに5分ずつ減ります。）

7 1次発酵が終了したら…

保温ランプと表示部の「0」が点滅します。

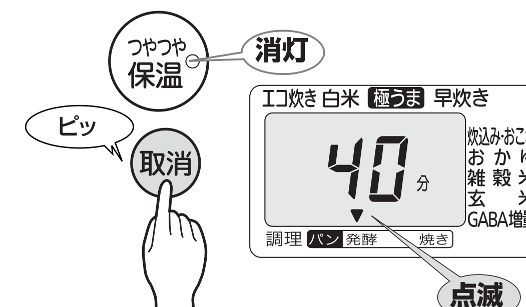


❶ふたを開け、生地の発酵を確認する。
1次発酵後、生地は最初の2～2.5倍に膨れます。
指に強力粉をつけて生地の中央を押し、穴がそのまま残ったら1次発酵終了です。

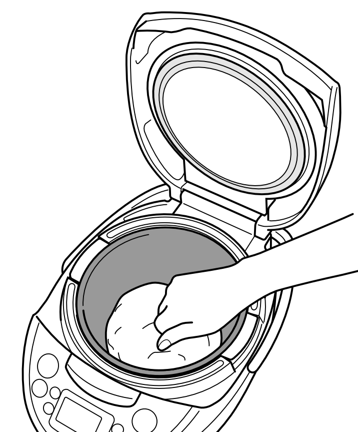


※穴が戻る場合は発酵不足なので、保温ランプが点滅している状態で 時 キーを押して追加の発酵時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押す。
（最大15分追加できます。）

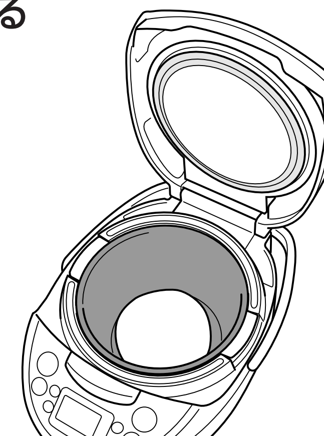
❷ 取消 キーを押す。



8 生地全体をかるく押してガスを抜く



9 8を丸め直し、形を整えて内なべの中央に置き、ふたを閉める



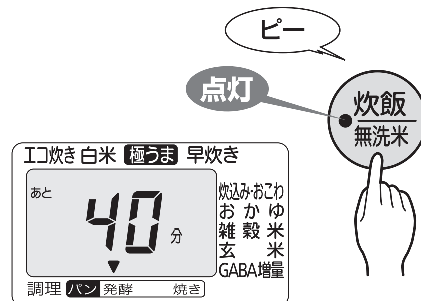
ワンポイント　2次発酵が終了したら、生地が1.5～2倍程度に膨れているか確認するため、この生地の大きさを覚えておきます。

10 40分間発酵させる（2次発酵）

❶「発酵」が選択され、40分が表示されていることを確認する。



❷ 炊飯/無洗米 キーを押す。

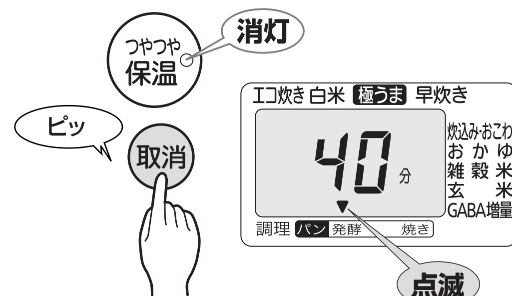


11 2次発酵が終了したら…

保温ランプと表示部の「0」が点滅します。

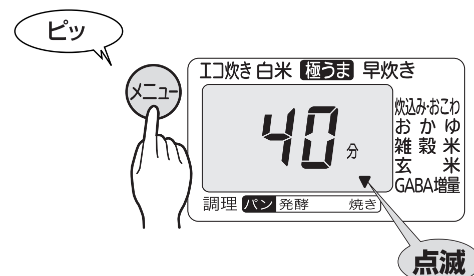


❶ふたを開け、生地が9のガス抜き後の1.5～2倍程度に膨れているか確認する。
❷ふたを閉め 取消 キーを押す。

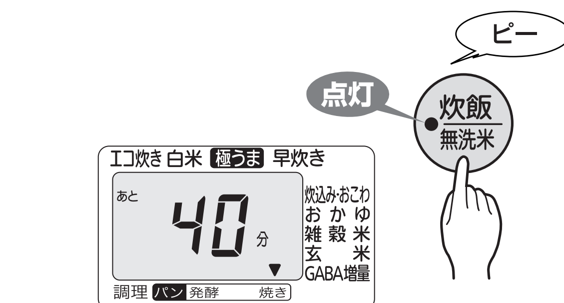


12 40分間焼く

❶ メニュー キーを押して、「焼き」を選ぶ。



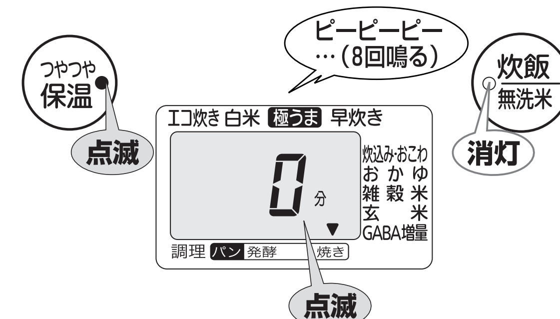
❷ 炊飯/無洗米 キーを押す。



※焼上げ時間を40分以外に合わせる場合は、「焼き」を選択後、時 分 キーで時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押す。
（時 キーを押すごとに1分ずつ増え、
分 キーを押すごとに1分ずつ減ります。）

13 焼きあがったら…

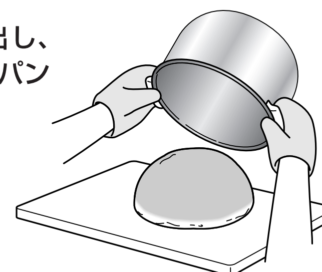
保温ランプと表示部の「0」が点滅します。



❶ふたを開け、パンの中央に竹串を刺してみる。（生地がついてこなければ中まで焼けています。）
※生地がついてくる場合は、保温ランプが点滅している状態で 時 キーを押して追加の焼上げ時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押す。（最大15分追加できます。）

ご注意 追加で焼いたり、表面に焼き色をつける前に 取消 キーを押さない。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼いてください。
（1）内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
（2）本体のふたを開けたまま10分ほど放置し､本体と内なべを冷ます。
（3）再度､内なべを本体にセットする。
（4）「焼き」を選択し、追加時間をセットして焼く。

❷内なべを取り出し、ひっくり返してパンを取り出す。

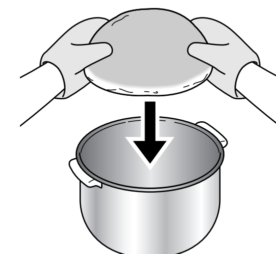


ご注意
- 内なべを取り出すときは、必ずなべつかみなどを使い、直接手をふれないよう注意する。やけどをするおそれがあります。
- 焼きあがったらすぐにパンを取り出す。そのままにしておくと、内ぶたについた露が落ちてべたつきます。

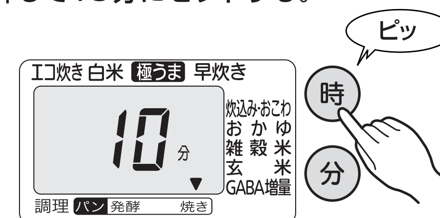
14 表面に焼色をつけたい場合は、パンを裏返してさらに10分間焼く

❶パンの表面（焼けていない面）を下にして、内なべに入れる。

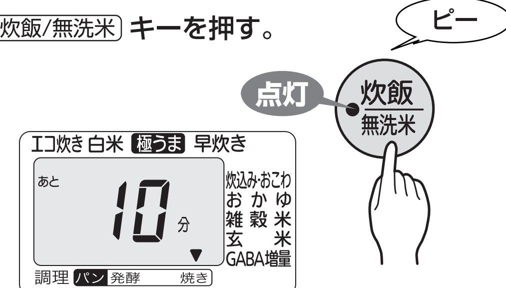
ご注意 必ずなべつかみなどを使い、やけどに注意する。



❷再度、本体に内なべをセットする。
❸保温ランプが点滅している状態で 時 キーを押して10分にセットする。



❹ 炊飯/無洗米 キーを押す。



※焼きあがったら、左記の13の要領でパンを取り出す。

パン作りが終わったら…

1 取消 キーを押す



2 P.27の要領でにおいを取り除く

使いかた

13 調理やパンがうまく作れない？と思ったら

調理したものや発酵させた生地、焼きあがったパンがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	材料をよくこねなかった	発酵時間を間違えて合わせた	発酵が足りなかった ※1	発酵させすぎた ※2	こねた生地を冷蔵庫に入れておくなど、すぐに発酵させなかった（生地の温度が低かった）	調理またはパン焼き時間が短かった	調理またはパン焼き時間が長かった	片面しか焼いていない	焼きあがったパンをすぐに取り出さずに放置した	内なべの裏・センサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
調理メニュー	煮えない	●	●							●						●	●	●
	ふきこぼれる	●	●	●														
	煮詰まる	●									●							
パン発酵・パン焼きメニュー 発酵させた生地	ふくらまない・ふくらみが足りない	●			●	●	●		●								●	●
	ふくらみすぎる	●				●		●										
	べたつく	●			●													●
パン発酵・パン焼きメニュー 焼きあがったパン	小さくかたい	●			●	●	●											
	きめが粗くパサつく	●				●		●										
	中がねっとりする（パンが生焼け）	●			●					●						●	●	●
	内ぶたにくっつく（ふくらみすぎる）	●						●										
	こげる	●									●			●	●			
	焼き色がつかない									●						●	●	●
	香りがわるい				●			●										
	表面がしわになる											●	●					●
	焼き色にムラがある														●			
	表面がベタつく												●					
参照ページ		18·20	18		20	20~22	20~22		—	18·19·22·23		23		8·25~27	—	8·25~27	8·25~27	35

※1…生地の温度が低かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が短いと発酵不足になります。
※2…生地の温度が高かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が長いと発酵させすぎになります。

14 お手入れのしかた

●ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。
●調理やパンを作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。（P.27参照）

◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。　◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。

使うたびに洗うもの

❶水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。
❷乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意
●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。

●内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。

流し洗いができます。
❶水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。
❷乾いた布ですぐに水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意
●変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。
・熱湯での流し洗い。・つけおき洗い。
・炊飯直後の高温状態での流し洗い。
●雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。

汚れるたびにお手入れする箇所

●本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。
●差込プラグ・電源コードは乾いた布でふく。
●センターセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。
※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。
●上枠や放熱リング、フックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。

ご注意 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。

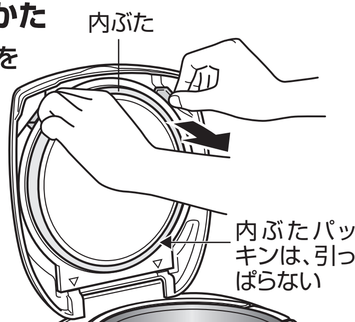
ご注意
●内ぶたをお手入れした後、内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。（はずれたときは取りつける。P.26参照）
●腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
●シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
●各部を取りはずした後、お手入れする。
●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形するおそれ。

使いかた

内ぶたの取りはずし・取りつけ

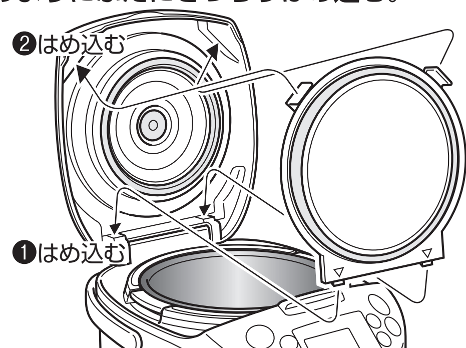
■取りはずしかた

内ぶたのつまみを下に押し下げながら手前に引いてはずす。

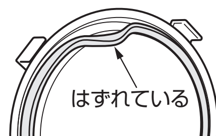


■取りつけかた

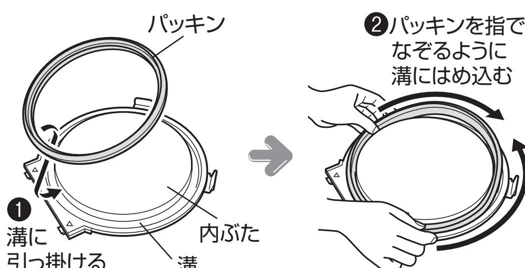
図のようにふたにきっちりはめ込む。

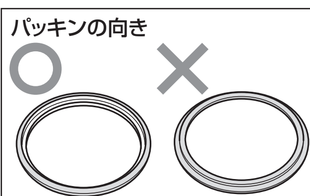


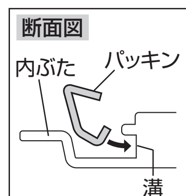
ご注意 内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っぱってリングとパッキンをはずし、右記の要領で再度取りつける。

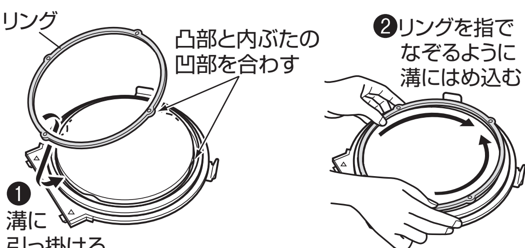


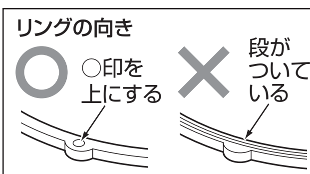
ご注意 内ぶたパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まではめ込んだ後、リングをきっちりはめ込む。(下図参照)蒸気もれなどの故障の原因。

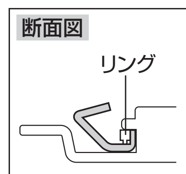








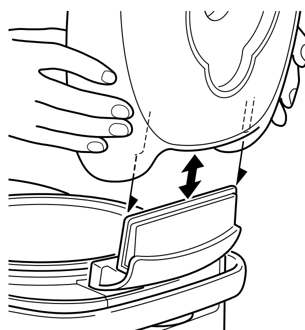




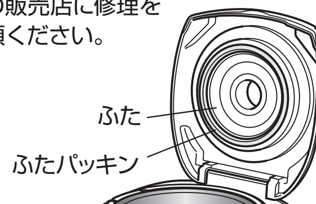
ふたの取りはずし・取りつけ

ふたを開ききった状態にし、引き上げてはずす。

※取りつけは、取りはずしの逆手順。



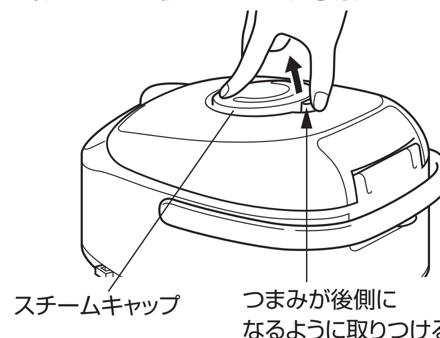
ご注意 ふたのパッキンは引っぱらない。はずすと、再度取りつけられなくなります。ふたパッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。



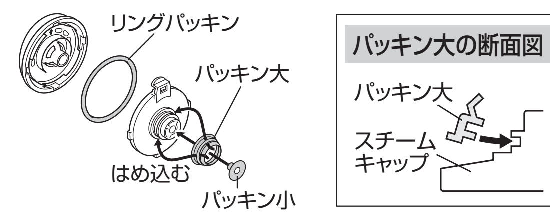
スチームキャップの取りはずし・取りつけ

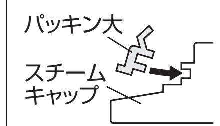
ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。

※取りつけは、取りはずしの逆手順。



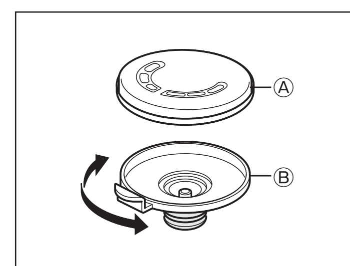
ご注意
- ●スチームキャップのパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まできっちりはめ込む。
- ●必ずパッキン類をセットして使う。セットしないと、蒸気がもれてうまく炊飯できない原因。



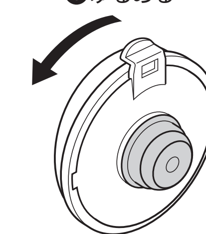


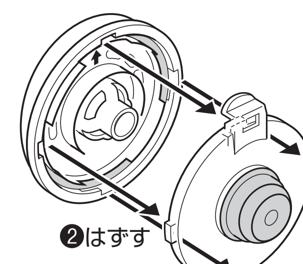
■スチームキャップのはずしかた・つけかた

ⒶⒷ2つの部分にはずせます。

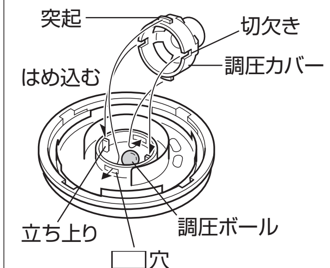


〈はずすとき〉

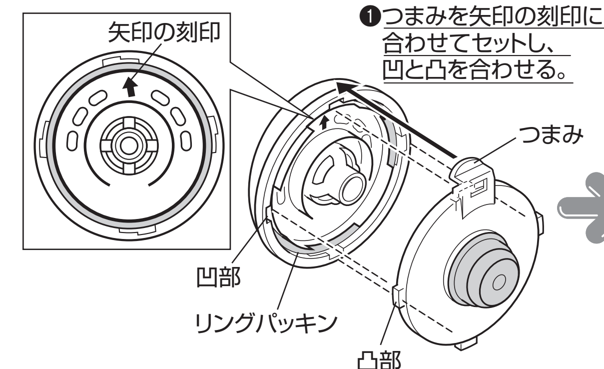


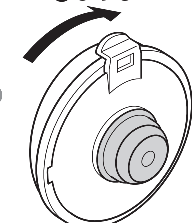


ご注意 調圧カバー・調圧ボールがはずれたときは、必ず取りつける。うまく炊けない原因。



〈つけるとき〉





においの取り除きかた(炊飯ジャーに、においがついた場合)

❶内なべに熱湯を7～8分目入れて、2～3時間保温する。

ワンポイント 調理・パンを作った後やにおいが気になるときは、クエン酸(約20g)を熱湯に入れて行うと、よりにおいが取り除かれます。

※においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

❷内なべ・内ぶた・ふた・スチームキャップを、台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。

❸風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

15 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	34
	P.17の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		
炊きあがり予約タイマーのセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	34
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	34
	「早炊き」「炊込み･おこわ」「調理」「パン」を選択していませんか。	「早炊き」「炊込み・おこわ」「調理」「パン」はタイマーセットできません。	12・13
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	
予約吸水タイマーのセットができない	「早炊き」「炊込み･おこわ」「調理」「パン」を選択していませんか。	「早炊き」「炊込み・おこわ」「調理」「パン」はタイマーセットできません。	14・15
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	8・25～27
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	
再加熱できない	炊飯/無洗米 キーを押したら「ピピピ」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約55℃以下のごはんは再加熱できません。	16
	保温ランプが消えていませんか。	つやつや保温 キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度 炊飯/無洗米 キーを押す。	
炊飯中☆・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	5
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。	IHが作動している音です。故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	—
炊飯/無洗米 キーを押したとき、または つやつや保温 キーを押したときに「ピピピ…」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	8
炊きあがり予約タイマー、または予約吸水タイマーのセットをしているときに、「ピピピ」と音がする	予約 キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行う。	12～15
スチームキャップから音がする	スチームキャップの中の調圧ボールが動いている音で、故障ではありません。		—
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		—
時刻合わせの際、時 または 分 キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		34

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
保温ランプが点滅する	「おかゆ」「パン」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがのり状になったり、パンがべたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。	11・23
保温中に 時 キーを押すと「24」が点滅する	24時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。	15
差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	5
ふたが閉まらない、または炊飯中☆にふたが開く	上枠・放熱リング・内ぶたパッキン・フックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	8・25・26
キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグを、コンセントに確実に差し込む。	2・8
	保温ランプが点灯していませんか。	取消 キーを押し、保温を取り消してから操作する。	8
電源コードが巻き込まれない	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	5
	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	
差込プラグから火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		—
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		—
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		—

こんな表示が出たときは

表示	こう処置してください	参照ページ
「Err」が表示され、「ピーーー」と音が鳴り続いたり、「ピピピピピピ…」という音がする エコ炊き 白米 極うま 早炊き / Err / 炊込み･おこわ おかゆ 雑穀米 玄米 GABA増量 / 調理 パン 発酵 焼き	**本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いている**と、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	4

樹脂部品について

※熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問い合せください。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

メニューガイド

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大さじは、15mLです。 ●小さじは、5mLです。
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
※「七草粥」「かやくごはん」は、無洗米が選べます。

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

おかゆメニュー 七草粥



■材料（4人分）
●米……1カップ ●塩……小さじ 1/3
●七草［せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶの若葉）、すずしろ（大根の若葉）］…各適量

■つくり方
❶七草はそのうち手に入りやすい2〜3種類を選んで100gぐらい用意し、さっと茹でて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
❷米を内なべで洗米し、「おかゆ・全」の目盛1まで水を加え、**「おかゆ」**で炊きあげます。
❸炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意
●塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
●おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。
●具を加えてからの水位が、「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

カルシウムたっぷりの健康食。

玄米メニュー いりこ入り玄米ごはん



■材料（4人分）
●玄米……3カップ ●いりこ……30g
●塩ふき昆布……10g ●酒……大さじ2
●醤油……小さじ2

■つくり方
❶玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、「玄米」の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
❷①に頭と腹を取ったいりこをのせ、**「玄米」**で炊きあげます。
❸炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

ご注意
●玄米は約1〜2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。
●醤油・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。

具とごはんの絶妙のバランス。

炊込み・おこわメニュー おこげ選択 かやくごはん



■材料（4人分）
●米……3カップ ●昆布……5cm角1枚
●味付け調味料（醤油…大さじ2、酒…大さじ2、塩…小さじ1/2）
●鶏もも肉…60g ●油揚げ…1/2枚 ●人参…40g
●ごぼう…35g ●コンニャク…1/8丁
●干し椎茸…2枚 ●さやえんどう…8枚
●酒・醤油・塩・酢……各適量 ●揉み海苔……少々

■つくり方
❶鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❷油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❹ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺コンニャクは水から4〜5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❻干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❽米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「極うま」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、**「炊込み・おこわ」**または**「炊込み・おこわ（おこげ選択）」**で炊きあげます。
❾⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

ご注意
●水の量は、具の種類によって多少加減してください。
●最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

面倒なおこわも、「炊きたて®」で簡単に。

炊込み・おこわメニュー 赤飯



■材料（4人分）
●もち米……3カップ ●あずき……80g ●胡麻塩……少々

■つくり方
❶あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかために茹でます。
❷あずきと茹で汁に分け、茹で汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷まします。
❸もち米は内なべで洗米し、あずきの茹で汁を「おこわ」の目盛3まで加え（足りない場合は水を加えます）、よく混ぜ合わせます。
❹③に②のあずきをのせ、**「炊込み・おこわ」**で炊きあげます。
❺炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、胡麻塩を添えます。

「炊きたて®」で、おいしいおかずが簡単に!

調理メニュー

素材を生かした本格的なお料理が、手軽に作れます。

ご注意

- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理してください。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始めてください。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れてください。
- ちくわや、かまぼこなどの練り物は加熱するとふくれます。入れる量を加減してください。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
- 調理が終わった後はにおいを取り除いてください。（P.27の「においの取り除きかた」参照）
- 調理が足りない場合に追加で調理する前には、取消キーを押さないでください。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。（押してしまった場合は、内なべを本体から取り出してぬれフキンの上に置き、本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷まします。その後、再度内なべを本体にセットし、調理してください。）

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88℃に温度を下げて引き続き煮込む「調理」のメニュー。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込むお料理に!

ビーフシチュー



■材料（4人分）

- 牛肉（角切り）・・・・・・300g
- にんじん・・・・・・100g
- たまねぎ・・・・・・200g
- じゃがいも・・・・・・200g
- マッシュルーム・・・・・・8個
- ブロッコリー・・・・・・60g
- サラダ油・・・・・・大さじ1
- バター・・・・・・大さじ2
- 赤ワイン・・・・・・1/2カップ
- 小麦粉・・・・・・大さじ3
- 塩・こしょう・・・・・・各少々
- ブイヨン・・・・・・1 1/2カップ
- 調味料（デミグラスソース・・・1カップ、ローリエ・・・1枚、クローブ・・・1個、塩・こしょう・砂糖・・・各少々）

■つくり方

❶牛肉は塩・こしょうして小麦粉をまぶしておきます。にんじん、たまねぎはくし切り、じゃがいもは4等分にします。ブロッコリーは小房に分けます。
❷フライパンでサラダ油を熱し、ブロッコリー以外の野菜を炒め、内なべに入れます。
❸フライパンにバターを溶かし、牛肉を炒め、赤ワインを加えてさらに軽く炒め、内なべに加えます。
❹ブイヨンと調味料を③の内なべに入れ、全体をよくかき混ぜてローリエ、クローブを加えます。
❺**「調理」**で120分加熱します。
❻ブロッコリーは塩ゆでにし、できあがったシチューに加えます。

おでん



■材料

		1.0Lタイプ（3人分）	1.8Lタイプ（4人分）
大根		150g	200g
じゃがいも		小3個	小4個
小芋		3個	4個
厚揚げ		1 1/2枚	2枚
ちくわ		1 1/2本	2本
ひろうす		小3個	小4個
こんにゃく		1/2枚	1/2枚
ゆでだこ		3本	4本
ゆで卵		3個	4個
煮汁	だし汁	3カップ	4カップ
	みりん	大さじ2 1/3	大さじ3
	醤油	大さじ2 1/3	大さじ3

■つくり方

❶大根は2.5cmの厚みで輪切りにし、皮を厚めにむいて米のとぎ汁でゆで、水にさらします。小芋も同様に固ゆでにします。じゃがいもは皮をむいて水にさらします。
❷ゆでだこは足を1本ずつ切り離し、厚揚げ、ひろうすは熱湯をかけて油抜きします。こんにゃくは三角形に切り、さっとゆでます。
❸ゆで卵は殻をむき、ちくわは斜めに2等分します。
❹内なべに材料と煮汁を入れ、**「調理」**で120分加熱します。

ワンポイント 煮込み料理は、加熱後、保温の状態でしばらく置いておくと味がよくしみてやわらかくなります。

愛情たっぷり焼きたてパン

パン発酵・焼きメニュー

※パンをつくる場合の最大量は、下記の表分です。1.8Lタイプで最大量分をつくる場合は、材料をすべて1.5倍にしてください。

パンの種類	最大量 1.0Lタイプ	最大量 1.8Lタイプ
バターロール風パン･黒豆パン･レーズンとくるみパン･発芽玄米パン	強力粉200g分	強力粉300g分
パネトーネ風お菓子パン	強力粉180g分	強力粉270g分
メロンパン	強力粉150g分	強力粉225g分



食パンの作り方はP.20～23参照

発芽玄米パン
バターロール風パン
黒豆パン
パネトーネ風お菓子パン

バターロール風パン

■材料（2～3人分）

- 強力粉……200g
- ドライイースト……3g（小さじ1弱）
- スキムミルク……8g（大さじ1と小さじ1）
- 砂糖……18g（大さじ2）
- 塩……3g（小さじ1/2）
- バター……30g
- ぬるま湯（約30℃）……100mL
- 卵（Mサイズ）……1/2個

■つくり方

材料を全てボウルに入れて混ぜ合わせてから手でまとめ、食パンと同じ要領でつくります。

黒豆パン

バターロール風パンのバリエーション

■材料（2～3人分）

- バターロール風パンの材料と黒豆を煮たもの……80g

■つくり方

❶黒豆以外の材料をボウルに入れて混ぜ合わせてから手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。
❷こね終わった生地に黒豆を混ぜ込みます。
❸1次発酵からは食パンと同じ要領でつくります。

レーズンとくるみパン

バターロール風パンのバリエーション

■材料（2～3人分）

- バターロール風パンの材料とレーズン……40g
- くるみ（粗く砕いておく）……40g

■つくり方

❶レーズンとくるみ以外の材料をボウルに入れて混ぜ合わせてから手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。
❷こね終わった生地にレーズンとくるみを混ぜ込み、丸めて1次発酵を約40分間行います。
❸1次発酵終了後、ガス抜きしてから6等分してそれぞれ丸め、内なべの縁に沿って輪になるように並べます。内なべを本体にセットし、2次発酵を40分間行います。

ワンポイント 発酵した生地を分けるときは、引きちぎらずに包丁やスケッパーなどで切りましょう。

❹焼上げからは食パンと同じ要領でつくります。



パネトーネ風お菓子パン

■材料（2～3人分）

- 強力粉……180g
- 薄力粉……20g
- ドライイースト……小さじ1
- 砂糖……大さじ6
- 塩……小さじ1/2
- ショートニング……50g
- スキムミルク……大さじ2と小さじ1
- ぬるま湯（約30℃）……100mL
- 卵（Mサイズ）……1個
- ドライフルーツ……50g
- バニラエッセンス……少々

■つくり方

❶材料を全てボウルに入れて混ぜ合わせ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。

ワンポイント 生地がやわらかくこねにくい場合は、ボウルの中でへらを使ってこねましょう。

❷こね終わったら丸めて内なべの中央に置き、内なべを本体にセットして1次発酵を約60分間行います。
❸ガス抜きからは、食パンと同じ要領でつくります。

発芽玄米パン

■材料（2～3人分）

- 強力粉……200g
- ドライイースト……小さじ1
- 砂糖……大さじ1
- 塩……小さじ1/2
- ショートニング……12g
- スキムミルク……大さじ1
- ぬるま湯（約30℃）……120mL
- 発芽玄米……40g

■つくり方

❶発芽玄米は3～4時間水（分量外）に浸しやわらくしてから、よく水を切っておきます。
❷発芽玄米以外の材料をボウルに入れ、①で水を切った発芽玄米を混ぜて手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。
❸1次発酵からは食パンと同じ要領でつくります。

メロンパン

■材料（2～3人分）

トッピング生地

- 薄力粉…90g
- ベーキングパウダー…小さじ1/3
- 砂糖…40g
- 卵（Mサイズ）…1/2個
- レモンの皮（すりおろしたもの）…少々
- バター…20g
- グラニュー糖…適量

パン生地

- 強力粉…150g
- ドライイースト…小さじ2/3
- 砂糖…大さじ1
- 塩…小さじ1/4
- バター…25g
- スキムミルク…大さじ1
- ぬるま湯（約30℃）…75mL
- 卵（Mサイズ）…1/2個

■つくり方

トッピング生地

❶薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。



❷やわらかくしたバターに砂糖とレモンの皮を加え、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜ合わせます。
❸②に溶き卵を少しずつ加えて混ぜ合わせます。
❹③に①を加えて混ぜ、まとめてラップに包み、冷蔵庫で約30分ねかせます。

パン生地

❶パン生地の材料を全てボウルに入れて手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。
❷1次発酵からガス抜きまでは食パンと同じ要領でつくります。
❸ガス抜きしたパン生地を丸め直し、冷蔵庫でねかせておいたトッピング生地を丸く延ばしてパン生地にかぶせ、表面に格子状に筋を入れ、グラニュー糖をまぶします。
❹③をかぶせた生地を上にして内なべの中央に置き、内なべを本体にセットして、2次発酵を40分間行います。
❺焼上げからは、食パンと同じ要領でつくります。

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。
※炊飯（調理・パン発酵・パン焼き）中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 差込プラグを コンセントに差し込む

2 時刻セットモードにする

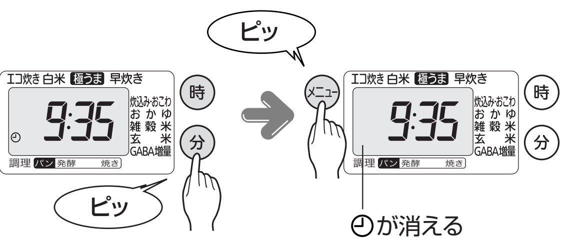
時 または 分 キーを押すと、◷が表示されます。



表示

3 時刻を合わせる

- 「時」は 時 キー、「分」は 分 キーを押して合わせます。
- 押し続けると早送りになります。
- 時刻を合わせ終わってから、メニュー キーを押し、時刻合わせ完了です。



◷が消える

※時刻合わせを途中でやめたいときは 取消 キーを押す。

仕様

サイズ			1.0L（5.5合）タイプ	1.8L（1升）タイプ
電　源			100V 50-60Hz	
定格電力（W）			1210	1400
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量（L）		1.0	1.8
	区分名		B	D
	蒸発水量*4 (g)		36.6	74.0
	年間消費電力量（kWh/年）		90.0	147.2
	1回当りの炊飯時消費電力量*5 (Wh)		164	236
	1時間当りの保温時消費電力量*5 (Wh)		20.8	26.0
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量(Wh)		0.57	0.55
	1時間当りの待機時消費電力量（Wh）		0.52	
炊飯容量（L）	エコ炊き		0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	白　米		0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	極うま		0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	早炊き		0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	炊込み		0.18～0.72（1～4合）	0.36～1.26（2～7合）
	おこわ		0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
	おかゆ	全がゆ	0.09～0.27（0.5～1.5合）	0.09～0.45（0.5～2.5合）
		五分がゆ	0.09（0.5合）	0.09～0.27（0.5～1.5合）
	雑穀米		0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	玄　米		0.18～0.63（1～3.5合）	0.36～1.08（2～6合）
	GABA増量（玄米ギャバ増量）		0.18～0.63（1～3.5合）	0.36～1.08（2～6合）
食パンの最大量			強力粉200g分	強力粉300g分
外形寸法*6（cm）		幅	26.0	28.7
		奥　行	35.5	38.3
		高　さ	20.3	23.9
本体質量*6（kg）			3.8	4.7
コードの長さ*6（m）			1.0	

＊1　実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
＊2　「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。
＊3　年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名および各表示値も同法に基づいています。）
＊4　蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
＊5　1回当りの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。（工場出荷時）
＊6　おおよその数値です。

- 時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
- 1カップ=約1合（約150g）です。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。（停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。）
炊飯☆（再加熱）中	炊飯（再加熱）を続けます。
保温中	保温を続けます。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

消耗品・別売品のお買い求めについて

- パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。（P.4参照）

消耗品について、汚れやにおい・破損がひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、ご相談ください。
- お買い上げの販売店
- タイガーお客様ご相談窓口（下記「連絡先」参照）
- 消耗品・別売品のご購入専用ホームページ（下記「連絡先」参照）

保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」（P.17）・「調理やパンがうまく作れない?と思ったら」（P.24）・「故障かな?と思ったら」（P.28・29）・「こんな表示が出たときは」（P.29）をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗品は除きます。）
保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき
保証期間内 …… おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき …… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況（できるだけくわしく）

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。
技術料 …… 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業（修理および部品交換・調整・修理後の点検など）の料金です。
部品代 …… 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（下記）までご相談ください。
- 本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社　本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号）市内通話料でOK **0570-011101** 市内通話料金でご利用いただけます。

受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます）
※携帯電話・PHSとIP電話等（ナビダイヤルを利用できない電話）の方はこちらへ TEL（06）6906-2121

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

ホームページアドレス　http://www.tiger.jp/

消耗品・別売品のご購入ホームページ　http://www.tiger.jp/shop.html

その他